

## Degustazione

### Polpo Arrostito

Crema di Patate e Cipolla Bruciata



### Tubettini

Vongole Veraci, Ceci e Guanciaie



### Baccalà Fritto

Cipolla Caramellata e Maionese al Limone



### Namelaka al Pistacchio

Crumble Salato e Frutto della Passione



Riguardo il Menù Degustazione,  
è gradito un servizio uniforme per tutti i commensali

65

## Antipasti

### Polpo Arrostito

Crema di Patate e Cipolla Bruciata



16

### Saccottino di Spigola

con Vegetali al vapore e Crema di Carote in Agrodolce



18

### Palamita in Olio Cottura

la nostra Bottarga di Ricciola e Frutti Rossi



15

### Crudo DADIEGO

Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali



35

### Peperone Ripieno

con Capperi, Olive e Tarallo al Finocchio



14

ALLERGENE NON È VELENO (ma qualcuno ci deve prestare attenzione)

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

GLUTINE – CROSTACEI – UOVA – PESCE – ARACHIDI – SOIA – LATTE – FRUTTA A GUSCIO – SEDANO – SENAPE  
SEMI DI SESAMO – ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITILUPINI – MOLLUSCHI






e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero e di buffet.

\* Il pesce crudo è abbattuto di temperatura (secondo regolamento CE 853-2004)

## Primi







<b>Tubettini</b> Vongole Veraci, Ceci e Guanciaie	18
	
<b>Risotto Vialone Nano tenuta "San Massimo"</b> Calamaretti, Tonnetto e Maggiorana	20
	
<b>Spaghetti alla Chitarra di Gragnano</b> Ricci di Mare, Pesto al Basilico e Caviale Paprika	22
	
<b>Scialatielli Amalfitani</b> <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana)	25
	
<b>Ravioli di Zucca</b> crema di Gorgonzola e Nocchie	17
	

## Secondi

<b>Baccalà Fritto</b> Cipolla Caramellata e Maionese al Limone	23
	
<b>Tagliata di Ricciola</b> con Caponata di Verdure	25
	
<b>Rana Pescatrice</b> Polenta e Porcini	28
	
<b>Grigliata di Pesce</b> <small>DADIEGO</small> con Crostacei e Ortaggi	32
	
<b>Filetto di Manzo alla Rossini</b> (Foie Gras e salsa Madeira) Patata Croccante	30
	
<b>Coperto</b>	4

 Glutine	 Crostacei	 Uova	 Pesce	 Arachidi	 Soia	 Latticini
 Frutta a Guscio	 Sedano	 Senape	 Semi di Sesamo	 Anad.Solf. e Soffiti	 Molluschi	 Lupini

## Dolci Delicatezze

<b>Namelaka al Pistacchio</b> Crumble Salato e Frutto della Passione 	9
<b>Mont Blanc</b> 	10
<b>Bavarese agli Agrumi</b> con Meringa alla Menta 	9
<b>Pera Caramellata</b> con Cioccolato Fondente 71% Equador e Cremoso alla Crema 	10
<b>Ghiacciata agli Agrumi</b> 	7
<b>Semplicemente Frutta</b> con Salse in abbinamento	8
<b>Gelato e le sue composizioni</b> 	10